

Nyårsmeny

Amuse-Bouche

Chef's choice



Förrätt

Hummersoppa med kammussla, sockerärter, fänkål, rädisor och romcrème

Varmrätt

Bakad torsk med champagnevelouté, arenkha-kaviar, kräftstjärter, grönkål och kokt potatis

eller

Oxfile med gravade tomater, haricots verts, dragonlierad rödvinssky och potatiskaka

Dessert

Bakad chokladcrème med hallonsorbet, karamelliserad vit choklad och rostad mandel

Nyårsmeny 895 kr

* Vinpaket 495 kr (3 glas inkl. kaffe)

* Alkoholfritt paket 265 kr (3 enheter inkl. kaffe)



New Year's Menu

Amuse-Bouche

Chef's choice

Starter

Lobster soup with scallop, sugar snap peas, fennel, radishes, and roe cream

Main Course

Baked cod with champagne velouté, Arenkha caviar, crayfish tails, kale and boiled potatoes

or

Beef tenderloin with cured tomatoes, haricots verts, tarragon-infused red wine jus and potato cake

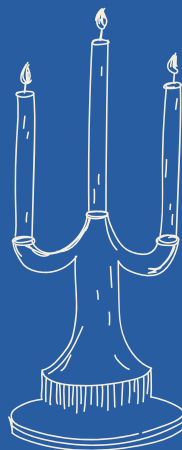
Dessert

Baked chocolate crème with raspberry sorbet, caramelized white chocolate and roasted almonds

Menu 895 kr

*Wine pairing 495 sek (3 units incl coffee)

*Non-alcoholic pairing 265 sek (3 units incl. coffee)



SOTH'S KITCHEN

RÅLAMBSHOV EST. 2023